



Medlemsmøde 16. juli 2024 kl. 19
på Dronning Louise
Øl fra Føtex

føtex

FORMANDEN SKRIVER:



"Lad mig starte med følgende citat: "Hvor er de 2 andre...?" – "De er i Føtex" - Hvis ikke alle lige husker, hvor dette citat kommer fra, så kan jeg afsløre, at det kommer fra et show med Linie 3.

Grunden til dette citat er, at aftenens øl er indkøbt i Føtex i forbindelse med, at Føtex på landsplan lige har afholdt en ølfestival, med en masse forskellige øl til fornuftige priser. Det tilbud benyttede 2 ølentusiaster sig af og fik indkøbt lidt øl til aftenens smagning. Til denne butiks-ølfestival, har Føtex på forskellige bryggerier fået brygget nogle specialøl, og mon ikke vi skal smage på dem?"

Dagens tema er altså - **Øl fra Føtex!**



"Men oven-
over alting
stråler
moder sol!"

Skyet med regn hist og her, der især i den nordlige og østlige del af landet lokalt kan blive kraftig. I løbet af dagen i de sydlige egne mulighed for lidt sol, men også byger af og til. Temp. mellem 15 og 20 grader, og let til frisk vind omkring øst, i de sydlige egne mest fra syd og sydvest og ved kysterne stedvis hård vind. I aften og i nat efterhånden vekslende skydække og byger hist og her. Temp. mellem 12 og 17 grader og svag til frisk vind fra syd og sydvest, ved Vadehavet op til hård vind. **(vi håber på det bedste)**



Dagens menu: Wienerschnitzel med brasede kartofler, ærter og smørsovs ad libitum og om ikke solen skinnede således, at det lignede sommer for de **9 der deltog** i spisningen.



Grundet toilet frekventering kunne formanden sådan cirka, omtrent, næsten præcist og lidt over tiden byde velkommen til de **23 fremmødte**.



Formanden fortsatte med at overbringe en hilsen fra Busters Rejser, der er på vej mod Irland og fortsatte med at forklare baggrunden for aftenens smagning med øl fra Føtex: "Der er mellem Danske Ølentusiaster og Føtex indgået et samarbejde om øl, som Føtex vil føre fremover og Føtex har dertil afholdt en ølfestival.

Det er så øl herfra vil skal smage. Nogle vil kunne findes igen medens andre er kun for den ene gang – så dog fornøjelse med de 8 øl vi skal smage”.



En sommer uden regn er som en have uden blomster og en ølsmagning uden "skafferne" Åge og Fritz er ingen ølsmagning

Danske Ølentusiaster

DØE Medlemsmøde – Føtex Ølfestival
16. juli 2024
Dronning Louise, Torvet 19, 6700 Esbjerg

Nr.	Navn	Bryggeri	%	Øltype & Smag
1	Terrassebajer	To Øl	5,0	
2	Dry Hopped Hefeweizen	To Øl	5,4	
3	Upcycled: Dryhopped American Wheat Ale	BRØL	5,0	
4	Summer IPA	Thisted Bryghus	5,0	
5	Anarkist - D-A-D Riskin' it Ale	Theodor Schiøtz Brewing Company	5,9	
6	Viva IPA	To Øl	6,8	
7	Working Man's Lunch	Ugly Duck Brewing Co.	6,0	
8	Frederiksdal Oude Kriek Foeder Finish	Brouwerij Boon	6,5	



Sommeren er den tid på året, hvor det er okay at drikke øl til morgenmad



Her er aftenens smagning – med nr. 1 fra venstre til nr. 8 til højre jfr. smageskemaet ovenover.



Så skulle vi være klar og med Jakob som oversprechstallmeister udi det informative samt Åge og Fritz som skaffere gik vi i gang og der skal lyde ros til alle tre og det selvom de to skaffere indledningsvis var lidt "træge", men det rettede sig hen ad vejen!

Øl 1: Terrassebajer - Peach Iced Tea Pale Ale – 5,0 % fra Bryggeriet To Øl. Idéen bag øllen var at lave en sommerøl som tørstslukker. Brygget med sort te og ferskner.

Med inspiration fra den amerikanske ølkultur blev To Øl stiftet i 2010. De havde en ambition om, at øllet skulle smage af mere end det vi har været vant til i Danmark. De startede i skolens kantine og har sidenhen prøvet at ligge i top 9 af verdens bedste øl. De startede To Øl som et kontraktbryggeri. Bag stod gymnasievennerne Tore Gynther og Tobias Emil Jensen, der havde fået vækket deres interesse for at brygge øl i et klasselokale på Det Frie Gymnasium i 2005.

Det skete til en skolefest, hvor de delte lidt øl med deres lærer. De tre blev hurtigt enige om, at det kunne de selv gøre bedre. Læreren var da heller ikke Hr-hvem-som-helst. Det var nemlig Mikkel Borg Bjergsø, der er medgrundlægger af Mikkeller-imperiet. De tre begyndte at brygge sammen i kantinen på skolen eftermiddage og aftener. Da Tore og Tobias fik deres hue fortsatte de som hjemmebryggere - indtil de i 2010 besluttede sig for at starte deres eget bryggeri. Navnet var To Øl, hvor 'To' stammer fra de to første bogstaver i hver deres navn.

Efterfølgende gik det stærkt! De kom hurtigt i top 100 over bedste bryggerier i verden hos Ratebeer.com. For hvert år der gik, kom de højere og højere op på listen over verdens bedste bryggerier. I 2014 blev To Øl kåret til verdens 9. bedste bryggeri. Året forinden - i 2013 - havde de sammen med Mikkeller åbnet baren Mikkeller & Friends på Stefansgade, Nørrebro. Et par år senere var de klar til at stå på egne ben. Torsdag den 12. maj 2016 åbnede de deres egen bar, BRUS, på Guldbergsgade 29F, også på Nørrebro. Oprindeligt var det kun tiltænkt som en mindre ølbar, men da muligheden i den indledende proces bød sig for at lave en gastropub med både restaurant og et lille bryggeri i stedet, slog de straks til.

Det blev til virkelighed i 2019, hvor To Øl købte den gammel Beauvais fabrik i Svinninge ved Holbæk. Stedet blev døbt To Øl City. Udover at brygge øl i To Øl City har de en bottleshop, beer garden, minigolf, rundvisninger og afholder forskellige arrangementer.

To Øl har alle dage været inspireret af, hvad der sker internationalt. Men istedet for hele tiden at kigge til udlandet, har de valgt at hive udlandet til Danmark. To Øl har en amerikansk brygmester i dag og et stort hold af bryggere fra hele verden, og som hyldest til deres internationale hold, har de hængt et flag fra hver nation repræsenteret op i bryggeriet.

Øl 2: Dry Hopped Hefeweizen - traditionel tysk hvedeøl – 5,4 % fra Bryggeriet To Øl. Med et moderne twist. Øllen er tørhumlet, hvilket vil sige, at der er tilføjet ekstra humle i den sidste fase af brygningen, hvor øllen stort set allerede er færdig. Dette giver aromaen og smagen et ekstra løft.

Øl 3: Upcycled Dryhopped American Wheat Ale– hvedeøl – 5,4 % - Fra Bryggeriet Brøl. Den er velegnet til ølsmagninger, sammen med vennerne, hvor i sammen kan finde den bedste øl ud fra jeres udvalg. I kan enten finde den bedste øl indenfor en øltype eller på tværs af øltyper, afhængig af jeres lyst til at eksperimentere.

Ingredienser Vand, BYG, humle, gær, overskudsbrød (HVEDE, rapsolie, palmefedt, surhedsregulerende middel E300, melbehandlingsmiddel E300, emulgator E471, E472e, E332, E475, birkes og salt). Kan indeholde spor af rug, havre, æg soja, mælk, sennep og lupin.

Fra madspild til overskud: Salling Groups nye øl er lavet på overskudsbrød og der lander en god nyhed på hylderne i Salling Groups butikker, idet dagligvarekoncernen, FoodRemade og bryggeriet BRØL lancerer et nyt initiativ i kampen mod madspild. Brød fra 6.000 kilo "overskudsbrød", som ikke kan sælges, bruges i brygningen af to nye øl, der sælges i Føtex og Bilka og fra uge 24 også i Netto. Projektsamarbejdspartnere øjner stort potentiale i samarbejdet.

Samarbejdet mellem Salling Group, FoodRemade og BRØL er derfor godt nyt for øl-glade kunder i Salling Groups butikker og alle, der vil madspild til livs. Ved at udnytte overskudsbrød fra udvalgte bagerudsalg i Salling Group har dagligvarekoncernen sammen med FoodRemade og bryggeriet BRØL skabt to nye øl.

Øllene fra BRØL sælges i to varianter under navnet "Upcycled", henholdsvis som hvedeøl og IPA. Øllet produceres i samarbejde mellem Salling Group, BRØL og FoodRemade, som arbejder med cirkulær genanvendelse af fødevarer. Projektet er desuden støttet af Landbrugsstyrelsens Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP) i samarbejde med Foreningen Stop Spild Af Mad.

Salling Groups overskudsbrød kommer fra udvalgte føtex-varehuse og håndteres af FoodRemade, som "river" brødet i stykker og leverer brødresterne til BRØLs bryggeri, som brygger øl på basis af brødresterne. Brødresterne bruges som delvis erstatning for malt. Begge øl indeholder hvad der svarer til to skiver overskudsbrød. Samarbejdspartnernes mål for 2024 er at brygge op mod 170.000 dåser, der hver indeholder en halv liter (44cl) øl, hvoraf maltindholdet suppleres af godt 6.000 kilo brød fra Salling Group.

(Og ja! Der lå brødklumper i bunden og lad mig være personlig – det virkede ikke særligt delikat eller lækkert)

Øl 4: Thisted Bryghus – Summer IPA - 5,0 % - og det er så, hvad der står om denne øl. Intet tekst kan findes hos Thisted Bryghus eller andre steder, men læser man på flasken, så står der "fuld af forventninger" – "Den lyse malts blomster og citrusduftende humle fortæller at sommeren er på vej"

(det sidste er knageme rart at vi i denne tid, hvor regnen kommer i flodbølger over det ganske land)

P
A
U
S
E





Sommeren er den tid på året, hvor selv mandag føles som en lørdag

Sommeren er den tid på året, hvor man kan sidde i skyggen med en kold øl

Sommeren er en tid til at læne sig tilbage, slappe af og nyde en øl.

Øl 5: Anarkist D-A-D Riskin`it Ale - 5,9 % - Bryggeriet Theodor Schiøtz Brewing Company – Duft af Tropiske frugter (ananas og fersken), citrus/grapefrugt samt fyrrenåle og blomster. Smag af Korn, let toast og humle. Frisk og perlende med en markant bitterhed. Korngul og let uklar med et kraftigt hvidt skum.

For at fejre Anarkist gode venner fra D-A-D's 40 års jubilæum, har de sammen udviklet en helt speciel øl. Forsangeren Jesper Binzer har en forkærlighed for lækre IPA'er og gerne til den bitre side, men anerkender samtidig den voksende tendens for lyse og forfriskende øl. De har derfor risikeret det hele og udviklet en Cold IPA med både gamle dyder og moderne islæt. Øllet er lyst og forfriskende med et stærkt skum. Samtidig med en potent aroma af både klassiske florale noter og forfriskende citrus, samt stiltyperiske "darkness" fra en kraftig humledosering.

De anvender både nyklassiske amerikanske humlesorter, samt noget helt nyt og spændende fra den sydlige halvkugle.

Anarkist er en serie af øl, som er født ud af en sans for detaljen. De helt små petitesser har været og er i fokus – både i forhold til at brygge øllen, men i høj grad også ved det visuelle udtryk. I sortimentet findes blandt andet velmagende specialøl som IPA samt lyse og mørke Ales.

Øl 6: Viva IPA - en frisk og fyldig IPA – 6,8 % - Bryggeriet To Øl - noter af tropisk frugt fra humlerne Citra og Idaho 7. Her er brugt et nyudviklet Citra-humleekstrakt fra Yakima Chief som To Øl har fået lov til at være de første i Europa til at benytte YCH 702 DynaBoost med den særlige superkraft at have 10 gange smagen af T90-piller!

OBS! Om denne øl introducerede formanden den på følgende vis: "En øl fra To Øl der er nummer tre fra To Øl" – den var svær,

Øl 7: Working Man's Lunch - Baltic Brown Porter – 6,0 % - Ugly Duck Brewing Co. Portereren har en duft og smag af lakrids. I glasset står øllet mørkt, fyldigt og med et brunt skum på toppen. Working Man's Lunch er perfekt til den, som fortrækker en ekstra kraftfuld øl fuld af smag. Prøv øllen sammen med et velmagende måltid, og nyd en intens og kraftfuld smagsoplevelse. Denne øltype virkede for de gamle havnearbejdere i London, så det virker også for dig!

Ugly Duck Brewing Co. udspringer fra det fynske Indslev Bryggeri. Bryggeriet ønskede et nyt sted, hvor de kunne bryde grænserne for den traditionelle ølbrygning. De eksperimenterer hele tiden med nye og forskellige slags øl med smag for kvalitet og kreative tanker og idéer som guideline.

Sommeren er som et glas koldt øl på en varm dag – forfriskende og livgivende

Man kan aldrig få for meget øl om sommeren

En sommerdag er som en kold øl – svært at modstå



Øl 8: Frederiksdal Oude Kriek Barrel Finish – Lambic -6,0 % - Bryggeriet Brouwerij Boon lavet i samarbejde med danske Mikkeler. Denne Kriek har modnet i egetræs fade (tønne) i 5 måneder og derefter 2 måneder i mindre egetræsfade, Den er præget af intens frugtighed. De verdensberømte danske Stevnsbær Kirsebær danner en behagelig, blød frugtighed understøttet af eg og vanilje. Perfekt sammen med stegt kød, ost og desserter.



Ryan meddelte, at han var klar til august mødet med en amerikansk smagning! Super!

Formanden sluttede af med at oplyse om en tur med Buster til Anarkist den 23. november – når Buster er hjemme fra Irland vil der komme nærmere.

ANARKIST

Lodtrækningen gav følgende resultat:

1. Mona Alslev – 2. Åge Lauridsen – 3. Svend Toft



Referent Finn Thor Sørensen